



Makkaroni-Käse-Wurst-Pfanne

Hauptgericht

ZUTATEN

400 g Makkaroni /
Hörnchennudeln
200 g Heinrichsthaler
Gouda Reibekäse
150 g Crème fraîche
4 Wiener Würstchen
3 Paprikaschoten
2 Zwiebeln
etwas Öl, Paprikapulver,
Salz und Pfeffer
Cayennepfeffer und
Muskatnuss zum Würzen

ZUBEREITUNG

Die Nudeln im gut gesalzenen Wasser bissfest kochen. Zwiebel schälen und klein hacken. Paprikaschoten waschen und ebenfalls fein hacken. Die Würstchen in dünne Scheiben schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln, die Paprikaschoten und Würstchen darin dünsten.

Die Nudeln aus dem Wasser holen, abtropfen lassen, in die Pfanne geben und alle Zutaten weitere fünf Minuten braten. Anschließend die Crème fraîche unterrühren und mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Cayennepfeffer und Muskatnuss würzen.

Nach Bedarf kann noch ein wenig Milch hinzugegeben werden. Zum Schluss $\frac{3}{4}$ des Heinrichsthaler Reibekäses darüber streuen und leicht unterheben. Den restlichen Heinrichsthaler Gouda Reibekäse zum Servieren über die Makkaroni-Käse-Wurst-Pfanne geben.
Guten Appetit!

ZUBEREITUNGS- ZEIT

ca. 35 min

SCHWIERIGKEITS- GRAD

Einfach

*guten
appetit!*